Cutter industrial de gran capacidad monofásico Mainca modelo CM-14

Motor monofásico 230 V, 50 Hz

Indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering y la indistria alimentária.

Construida totalment en inox 18/10

Catálogo de picadoras-mezcladoras industriales

Cutter industrial de gran capacidad monofásico Mainca modelo CM-14

Motor monofásico 230 V, 50 Hz

Indicadas no sólo para la industria cárnica sino también para la hostelería y el catering y la indistria alimentária.

Construida totalment en inox 18/10

Referencia: 1CM14A

Características generales:

- Modelo de sobremesa ideal para plantas piloto y producciones artesanales.
- Capacidad de la artesa en litros: 14 l.
- Capacidad de la artesa en Kg: ± 9 Kg.
- Motores cuchillas y artesa combinables

Potencia Motor Cuchillas:

- 1ª velocidad: 2,5 HP / 1,84 kW (1.500 rpm a 50Hz)
- 2ª velocidad: 3,5 HP / 2,57 kW (3.000 rpm a 50Hz)

Potencia Motor Artesa:

- 1ª velocidad: 0,12 HP / 0,09 kW (10 rpm a 50Hz)
- 2ª velocidad: 0,20 HP / 0,15 kW (20 rpm a 50Hz)

Dimensiones base: 70 x 48 cm
Construcción: totalmente en acero inoxidable 18/10

OPCIONAL:

- Equipada con 6 cuchillas
- 2CM14PC Cabezal de 3 cuchillas completo
- 2CMMS Mesa soporte con ruedas (80x45x42cm)

Este tipo de maquinária la asesoramos, prescribimos y presupuestamos de forma personal. Contáctanos y te ofrecermos el mejor servicio de venta y postventa.

Los cutters industriales de Mainca estan equipados con 2 velocidades de cuchillas combinables con 2 velocidades de artesa.
Con cabezal para 3 ó 6 cuchillas.
Equipadas con 3 cuchillas (6 cuchillas como opción).
Gran capacidad de absorción en emulsiones.
Textura homogénea de la masa. Aptas para carnes congeladas.
Dotadas de la máxima seguridad: freno de las cuchillas al levantar la tapa. Botón de emergencia. Motores protegidos térmicamente.
Interruptor para vaciado y lavado de la artesa.
Termómetro digital.
Construcción: totalmente en acero inoxidable 18/10.
CM-41S & CM-75S: modelos con velocidad variable de cuchillas desde 1.000 hasta 3.600 rpm (hasta 5.000 rpm en el CM-75S), y dos velocidades de mezcla reversibles (a 80 y 150 rpm).

Estamos a vuestra disposición para resolver consultas o dudas referentes a la picadoras de carne para carnicerías, en el chat o en el apartado contacto de EquipoH.com

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 894x622x565mm